

CM1 • FICHE 132025

Adapter une recette à un nombre de parts

Même sélection que la fiche élève. Une autre formulation peut être recevable lorsque la consigne le permet.

1. Pour 4 parts, une recette utilise 52 g de farine. Quelle masse faut-il pour 24 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 312

$52 \div 4 = 13$ g par part. $13 \times 24 = 312$ g.

2. Pour 4 parts, une recette utilise 60 g de farine. Quelle masse faut-il pour 24 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 360

$60 \div 4 = 15$ g par part. $15 \times 24 = 360$ g.

3. Pour 4 parts, une recette utilise 80 g de farine. Quelle masse faut-il pour 12 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 240

$80 \div 4 = 20$ g par part. $20 \times 12 = 240$ g.

4. Pour 4 parts, une recette utilise 92 g de farine. Quelle masse faut-il pour 20 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 460

$92 \div 4 = 23$ g par part. $23 \times 20 = 460$ g.

5. Pour 4 parts, une recette utilise 104 g de farine. Quelle masse faut-il pour 28 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 728

$104 \div 4 = 26$ g par part. $26 \times 28 = 728$ g.

Ressource originale AnimyJob. Les indications de classe sont à adapter à la progression suivie. Aucun bilan officiel n'est délivré.